

Herzlich Willkommen

Freude an herzlicher Gastfreundschaft ist das Fundament unseres Gasthauses!

Die Liebe zur Kulinarik der Eckpfeiler unseres Restaurants.

Beides vereint ergibt unseren Wirt z'Kraxenberg.

Professionell geführt und dennoch familiär geblieben.

Neugierig für das Moderne, ohne die ländlichen Wurzeln zu vergessen.

All das sind wir mit unserem Team – **Schön**, dass Sie da sind.

Sibylle und Florian Schlöglmann mit Emma und Greta

Magdalena, Monika, Michaela, Astrid, Simone

David, Lucia, Laura, Cedrik

saisonal und regional

Regionale Rohstoffe sind uns wichtig,
daher beziehen wir folgende Produkte von heimischen Lieferanten:

Rind, Kalb, Schwein, Lamm Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Burgstaller, Zipf

Geflügel Fleisch aus Österreich mit Bauernhofgarantie, Fa. Wech, Kärnten

Milch und Milchprodukte aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Ziegenkäse Bio-Ziegenhof Eigelsberg, Höhnhart

Eier Lettner Manuela, Mettmach (Freilandhaltung)

Erdäpfel Johann Reischenböck, Weng im Innkreis

Obst und Gemüse der Saison aus heimischer Landwirtschaft von der Fa. Lackner

Wild Jägerschaft Kirchheim und Peter Zöls, Ried

Fisch Peter Zöls, Ried

Säfte Spanseder, Aurzolmünster; Weingut Christian, Mehrnbach

Eis Bauernhofeis vom Kern, Mettmach; Bio-Eis vom Salzwerk, Bergheim

Wir sind Mitglied der



Teile deine Genussmomente mit deinen Freunden

#wirtzkraxenberg

Aperitif

Crémant Cuvée Flamme Brut Rosé, GRATIEN & MEYER 0,1

Sieben Euro Neunzig

Marillen Spritz

Sieben Euro Neunzig

„Null Bock“, WG Schwarzböck 1/8 l

Fünf Euro Neunzig

0,3 Trumer Pils

Vier Euro Fünfzig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Fünf Euro Vierzig

geflämmte Wassermelone

Vierzehn Euro Neunzig

Büffelmozzarella | Basilikumousse

leicht pikantes Pilzglasch

Kräuterknödel | Wachtelei

als Hauptspeise

Fünfzehn Euro Neunzig
Einundzwanzig Euro Neunzig

Bunte Blattsalate

2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip

als Hauptspeise

Dreizehn Euro Neunzig
Achtzehn Euro Neunzig

Beilagensalat Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika

Balsamicodressing

Fünf Euro Neunzig

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl

Zwei Euro Fünfzig

Bierspitz

Zwei Euro Neunzig

Knoblauchstangerl

Drei Euro Fünfzig

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage Suppengemüse Schnittlauch	Sechs Euro Neunzig
Eierschwammerlcremesuppe Pilzbruschetta gebeizter Dotter	Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

Im Speckmantel gebratene Hühneroberkeule Erdäpfelcreme Eierschwammerl eingelegte Marillen	Sechszwanzig Euro Neunzig
Geschmorte, ausgelöste Kalbsstelze Selleriecreme knusprige Semmelrolle Saubohnen	Achtzwanzig Euro Neunzig
gefüllte Artischocke CousCous Ziegenkäse Minzjoghurt als Vorspeise	Zwanzig Euro Neunzig Vierzehn Euro Neunzig
gebratenes Wolfsbarschfilet Liebstöckel-Perlgraupenrisotto gebratenes Romanasalatherz	Achtzwanzig Euro Neunzig
hausgemachte Basilikum-Frischkäse ravioli tomatiges Zucchini Gemüse weißer Tomatenschaum als Vorspeise	Zwanzig Euro Neunzig Vierzehn Euro Neunzig
Spinat-Kräuterknödel Frischkäse-Cashewfülle braune Butter Parmesan als Vorspeise	Siebzehn Euro Neunzig Dreizehn Euro Neunzig
Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Butterschmalzpfanne Petersilienerdäpfel Salat Preiselbeeren	Neunzehn Euro Fünfzig

für die Kleinen

kleine Rindsuppe Frittaten wahlweise mit/ohne Suppengemüse und Schnittlauch	Drei Euro Fünfzig
Kinderschnitzel (Huhn) Pommes	Acht Euro Neunzig
Grillwürstel Pommes	Sieben Euro Neunzig
Räuberteller Zum Mitnaschen mit Mama und Papa	Null Euro
Kindereisbecher Schokoladen- und Erdbeereis Obers Verzierung	Vier Euro Dreißeig

Kleine Gourmets sind für Köche immer eine Freude -
daher bereiten wir alle Hauptspeisen auch in Kinderportion zu.

Desserts

Kokos-Panna Cotta Limette Brombeersorbet	Dreizehn Euro Neunzig
1 Stk. Marillenknödel Zimtbrösel Sauerrahmeis	Neun Euro Neunzig
Affogato al caffè Vanilleeis Espresso	Fünf Euro Siebzig
Frozen yoghurt Joghurteis Kirschsorbet eingelegte Kirschen Granola	Acht Euro Fünfzig
Sorbetvariation	Sieben Euro Neunzig
Café brûlée Espresso kleine Crème brûlée	Sieben Euro Neunzig

Werfen Sie auch einen Blick auf unseren
gut sortierten Digestif-Wagen!

Wirtshausmenü

geflämmte Wassermelone
Büffelmozzarella | Basilikumousse

Eierschwammerlcremesuppe
Pilzbruschetta | gebeizter Dotter

Basilikum-Frischkäseravioli
Zucchini Gemüse | weißer Tomatenschaum

gebratenes Wolfsbarschfilet
Liebstöckel-Perlgraupenrisotto | gebratenes
Romanasalatherz

Marillenknoedel
Zimtbrösel | Sauerrahmeis

Menü 5 Gang 76,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 68,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 61,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 46,00 / 53,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 18,00/24,00

Veggie-Menü

geflämmte Wassermelone
Büffelmozzarella | Basilikumousse

Eierschwammerlcremesuppe
Pilzbruschetta | gebeizter Dotter

Basilikum-Frischkäseravioli
Zucchini Gemüse | weißer Tomatenschaum

leicht pikantes Schwammerlglasch
Kräuterknödel | Wachtelei

Marillenknoedel
Zimtbrösel | Sauerrahmeis

Menü 5 Gang 69,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 61,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 54,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 39,00 / 46,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 18,00/24,00

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.